INVENTUM

SINCE 1908

DONUT

DONUT MAKER • DONUT-MACHER
APPAREIL À DONUTS • DONUT MAKER



DM 06

GEBRUIKSAANWIJZING - GEBRAUCHSANLEITUNG
MODE D’EMPLOI - INSTRUCTION MANUAL

NEDERLANDS



Klein huishoudelijke apparaten horen niet in de vuilnisbak. Breng ze naar de betreffende afvalverwerkingsafdeling van uw gemeente.

DEUTSCH



Elektro Haushaltsgeräte gehören nicht in den Hausmüll. Entsorgen Sie diese über Ihren Elektrofachhändler oder Ihrer örtlichen Wertstoffsammelstelle.

FRANÇAIS

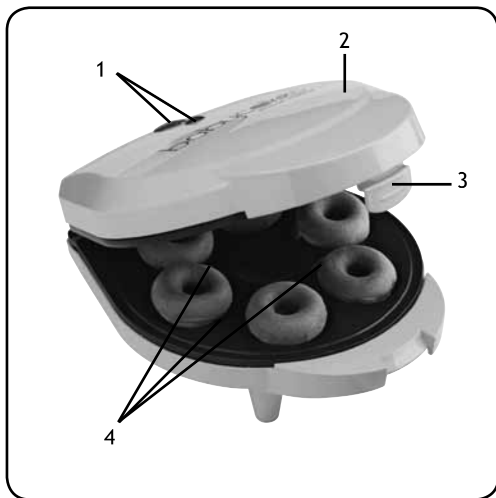


Les petits appareils domestiques doivent être mis au rebut dans des conteneurs spéciaux ou aux points de collecte réservés à cet usage.

ENGLISH



Legislation requires that all electrical and electronic equipment must be collected for reuse and recycling. Electrical and electronic equipment marked with the symbol indicating separate collection of such equipment must be returned to a municipal waste collection point.



1. Indicatie lampjes (rood/groen)
2. Bovenste bakplaat
3. Sluitclip
4. Onderste bakplaat met bakvormen (6)

1 | VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- **Lees eerst de gebruiksaanwijzing aandachtig en geheel door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.**
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de in de gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden.
- **Let op!** Vermijd het aanraken van de hete buitenkant en de bakplaten wanneer het apparaat ingeschakeld is.
- Laat het apparaat en de bakplaten volledig afkoelen voordat u het apparaat schoonmaakt of opbergt.
- Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom, op een randgeaarde wandcontactdoos, met een netspanning overeenkomstig met de informatie aangegeven op het typeplaatje van het apparaat.
- Het netsnoer nooit scherp buigen of over hete delen laten lopen.
- Wikkel het snoer geheel af om oververhitting van het snoer te voorkomen.
- Plaats het apparaat nooit in de buurt van apparaten die warmte afgeven zoals ovens, gasfornuizen, kookplaten, etc. Het apparaat op afstand houden van muren of andere objecten die vlam kunnen vatten zoals gordijnen, handdoeken (katoen of papier etc.).
- Zorg er altijd voor dat het apparaat op een effen, vlakke ondergrond staat en gebruik het uitsluitend binnenshuis.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter indien het apparaat in werking is.
- Indien u het apparaat wilt verplaatsen, dient u ervoor te zorgen dat het apparaat afgekoeld is en dat de stekker uit het stopcontact is verwijderd.
- Gebruik het apparaat niet wanneer de stekker, het snoer of het apparaat beschadigd is, wanneer het apparaat niet meer naar behoren functioneert of wanneer het gevallen of op een andere manier beschadigd is. Raadpleeg dan de winkelier of onze technische dienst. In geen geval de stekker of het snoer zelf vervangen. Reparaties aan elektrische apparaten dienen uitsluitend door vakmensen uitgevoerd te worden. Verkeerd uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker tot gevolg hebben. Het apparaat nooit gebruiken met onderdelen die niet door de fabrikant zijn aanbevolen of geleverd.
- Niet aan het snoer c.q. het apparaat trekken om de stekker uit de wandcontactdoos te halen. Het apparaat nooit met natte of vochtige handen aanraken.
- Het apparaat buiten bereik van kinderen houden. Kinderen beseffen de gevaren niet, die kunnen ontstaan bij het omgaan met elektrische apparaten. Laat kinderen daarom nooit zonder toezicht met elektrische apparaten werken. Zorg ervoor dat het apparaat altijd zodanig opgeborgen wordt dat kinderen er niet bij kunnen en er niet mee kunnen spelen.
- Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik door hulpbehoevenden, kleine kinderen en/of personen met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij goede begeleiding krijgen of geïnstrueerd zijn in het veilig gebruiken van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Indien het apparaat niet gebruikt of gereinigd wordt, moet u de stekker uit het stopcontact verwijderen.
- Verlengsnoeren mogen alleen gebruikt worden indien de netspanning (zie typeplaatje) en het vermogen hetzelfde of hoger is dan van het apparaat. Gebruik altijd een goedgekeurd, geaard verlengsnoer.
- Als u besluit het apparaat, vanwege een defect, niet langer te gebruiken, adviseren wij u, nadat u de stekker uit de wandcontactdoos heeft verwijderd, het snoer af te knippen. Breng het apparaat naar de betreffende afvalverwerkingsafdeling van uw gemeente.
- Indien het apparaat na het inschakelen niet functioneert, dan kan de zekering of de aardlekschakelaar in de elektra verdeelkast zijn aangesproken. De groep kan te zwaar zijn belast of een aardlekstroom kan zijn opgetreden.
- Ga bij storing nooit zelf repareren; het doorslaan van de beveiliging in het apparaat kan duiden op een defect, dat niet wordt verholpen door verwijdering of

vervanging van deze beveiliging. Het is noodzakelijk dat er uitsluitend originele onderdelen gebruikt worden.
- **Dompel het apparaat, het snoer of de stekker nooit onder in water.**
- Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik. Wanneer het apparaat oneigenlijk gebruikt wordt, kan er bij eventuele defecten geen aanspraak op schadevergoeding worden gemaakt en vervalt het recht op garantie.

2 | VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Voordat u de donutmaker voor de eerste maal in gebruik neemt, dient u als volgt te werk te gaan:
pak het apparaat voorzichtig uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal.
De verpakking (plastic zakken en karton) buiten het bereik van kinderen houden. Controleer na het uitpakken het apparaat zorgvuldig op uiterlijke schade, mogelijk ontstaan tijdens transport. Plaats de donutmaker op een vlakke stabiele en hittebestendige ondergrond. Reinig de buitenkant van de donutmaker en de bakplaten met een licht vochtige doek, wrijf met een droge doek na.

3 | ACCESSOIRES

De volgende accessoires zijn meegeleverd:



Vork
Gebruik de vork om de donuts voorzichtig uit de bakplaten te halen. Let op dat u de anti-aanbaklaag niet beschadigd.



Afkoelrek
Laat de gebakken donuts afkoelen op het rek, zodat de buitenkant krokant wordt.

4 | DONUTS MAKEN

Plaats de donutmaker op een vlakke stabiele en hittebestendige ondergrond. Trek aan de sluitclip om de bovenplaat te ontgrendelen en til de bovenplaat omhoog. Het is raadzaam om de anti-aanbaklaag regelmatig in te smeren met een klein beetje olie of bakspray. Veeg de overtollige olie weg met keukenpapier.
Wikkel het snoer volledig af en steek de stekker in het stopcontact. Sluit de bovenplaat en laat de donutmaker gedurende ca. 3 minuten opwarmen. Het rode controlelampje geeft aan dat de cupcake-maker aangesloten is op het lichtnet.
TIP: laat het apparaat opwarmen terwijl u het beslag voorbereidt.
De donutmaker is voorzien van een thermostaat welke de temperatuur van het apparaat regelt. Zodra de donutmaker op temperatuur is, gaat het groene controlelampje aan. De donutmaker is nu klaar voor gebruik. Open de bovenplaat en gebruik eventueel een ovenwant. **Let op:** raak de metalen delen en de bakplaten niet aan, omdat deze zeer heet worden.
Vul elke opening in de onderste bakplaat met ca. 2 eetlepels beslag. Zorg ervoor dat u de vormen niet te vol doet, omdat het beslag nog zal rijzen tijdens het bakken.
TIP: om de openingen makkelijk te vullen kunt u ook een wegwerpspuitzak gebruiken.
Sluit de donutmaker waarbij u gebruik maakt van een ovenwant. Druk het deksel iets aan zodat de sluitclip goed dicht zit.
De werkelijke baktijd is afhankelijk van de gebruikte ingrediënten en het soort gerecht dat u maakt. Een richtlijn die u kunt aanhouden qua baktijd is 3 tot 5 minuten per lading donuts.
Maak de sluitclip open en til de bovenplaat op met behulp van een ovenwant. Neem de donuts met behulp van de bijgeleverde vork uit de bakvormen. ***Gebruikt u de bijgeleverde vork niet dan adviseren wij een kunststof of houten voorwerp te gebruiken zodat u de anti-aanbaklaag niet beschadigd***.
Wanneer u klaar bent met bakken verwijderd u de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat afkoelen voordat u deze opbergt.

BASIS-RECEPT VOOR DONUTS

Ingrediënten voor ca. 50 stuks
- 400 gram patentbloem
- 16 gram bakpoeder
- 250 gram witte basterdsuiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 2 eieren
- 250 ml. melk
- 15 gram gesmolten boter

Meng alle droge ingrediënten in een grote kom. Voeg daar de overige ingrediënten bij en meng alles goed door elkaar. De dikte van het beslag moet lijken op pannenkoekenbeslag.
Vul de openingen in de onderste bakplaat met ca. 2 eetlepels beslag. Bak de donuts in ca. 3 tot 5 minuten gaar. Om te controleren of de donuts klaar zijn, kunt u ook een cocktailprikker in het midden steken. Als deze er droog uit komt, zijn de donuts gaar.

5 | TIPS & SUGGESTIES

- Voor donuts met jam bakt u de donuts en laat u deze afkoelen. Snijd daarna elke donut horizontaal doormidden en smeer de jam op de helften.
- Om te genieten van verse krokante donuts, plaats deze zodra ze gebakken zijn op het afkoelrek. Gebakken donuts kunnen warm gehouden worden voor het serveren of het glazuren in een ovenschaal op 100°C in de oven.
- Om de donuts een suikerlaag te geven, kunt u dit het beste doen als ze nog warm zijn. Doe poedersuiker of een mengsel van suiker en kaneel bij voorkeur in een papieren zak. Doe de donuts erbij en schud voorzichtig totdat alle donuts voorzien zijn van een suikerlaag.
- Houd het deksel gedurende de eerste minuten dicht om te voorkomen dat de donuts splijten als het deksel te vroeg geopend wordt.
- Mix het beslag niet te lang. Dit kan er voor zorgen dat de donuts taai worden. Meng de ingrediënten tot de grote klonten weg zijn.

- De aanbevolen hoeveelheid beslag voor elke donut-opening is ca. 2 eetlepels. Let op dat u niet teveel beslag gebruikt.
- Gebruik de bijgeleverde vork om de gebakken donuts te verwijderen. Als u de bijgeleverde vork niet gebruikt dan adviseren wij een kunststof of houten voorwerp te gebruiken zodat u de anti-aanbaklaag niet beschadigd.

Bestrooi de donuts met spikkels of andere zoete toppings. Let op dat de glazuur en de frosting nog vochtig is zodat de topping beter blijft kleven.
Enkele voorbeelden zijn:

- hagelslag
- geroosterde noten (gehakt)
- gecrushte pepermunt
- decoratiesuiker
- Smarties
- fijngemalen kokos

6 | REINIGING & ONDERHOUD

Verwijder na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact. Alvorens het apparaat te reinigen, moet de stekker uit het stopcontact verwijderd worden. Laat de donutmaker geheel afkoelen. Dit gaat sneller als u de donutmaker open zet.
Reinig de buitenkant en de bakplaten met keukenpapier of een vochtige doek. Aangekoekt deeg kunt u eenvoudig verwijderen als u hier een beetje olie op doet. Na 5 minuten kunt u de deegresten met keukenpapier afvegen.
Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaak-middelen om het apparaat of de bakplaten te reinigen.
Droog de binnen- en buitenkant van het apparaat.
Dompel de donutmaker nooit in water of een andere vloeistof onder.

7 | RECEPTEN

Sour Cream Donuts
Ingrediënten voor ca. 24 stuks

- 165 gram patentbloem
- 75 gram suiker
- 1 eetlepel bakpoeder
- ½ theelepel zout
- 125 ml melk
- 60 ml zonnebloemolie
- 60 ml sour cream
- 1 ei
- 1 theelepel vanille-extract

Meng alle droge ingrediënten in een grote kom. Voeg daar de overige ingrediënten bij en meng alles goed door elkaar. De dikte van het beslag moet lijken op pannenkoekenbeslag.
Vul de openingen in de onderste bakplaat met ca. 2 eetlepels beslag. Bak de donuts in ca. 3 tot 5 minuten gaar. Om te controleren of de donuts klaar zijn, kunt u ook een cocktailprikker in het midden steken. Als deze er droog uit komt, zijn de donuts gaar. Voorzie de donuts van een suikerlaag.

Chocolade Donuts
Ingrediënten voor ca. 24 stuks

- 155 gram patentbloem
- 70 gram cacaopoeder
- 115 gram suiker
- 1 eetlepel bakpoeder
- 185 ml karnemelk
- 60 ml zonnebloemolie
- 1 ei
- 1 theelepel vanille-extract

Meng alle droge ingrediënten in een grote kom. Voeg daar de overige ingrediënten bij en meng alles goed door elkaar. De dikte van het beslag moet lijken op pannenkoekenbeslag.
Vul de openingen in de onderste bakplaat met ca. 2 eetlepels beslag. Bak de donuts in ca. 3 tot 5 minuten gaar. Om te controleren of de donuts klaar zijn, kunt u ook een cocktailprikker in het midden steken. Als deze er droog uit komt, zijn de donuts gaar. Voorzie de donuts van een suikerlaag.

Chocolade glazuur
Ingrediënten

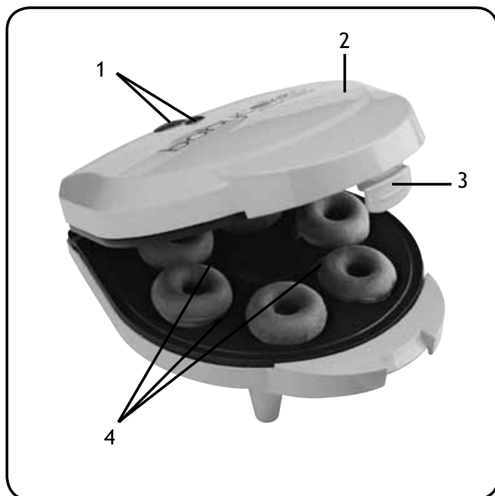
- 100 gram poedersuiker
- 2 eetlepels cacaopoeder
- 2 eetlepels koffiemelk - vloeibaar
- 1 theelepel vanille-extract

Meng alle ingrediënten goed door elkaar. Voeg eventueel meer koffiemelk toe als de glazuur te dik is. Doop een kant van de donuts in het glazuur en plaats ze op het afkoelrek zodat het glazuur hard kan worden.

Vanille glazuur
Ingrediënten

- 180 gram poedersuiker
- 60 gram gesmolten boter
- 1 tot 1 ½ eetlepel heet water
- 1 theelepel vanille-extract

Meng de poedersuiker met de boter. Voeg de vanille en 1 eetlepel heet water toe. Roeren totdat het glazuur glad is. Voeg eventueel iets meer heet water toe als de glazuur te dik is. Als u een dunnere glazuurlaag wilt, kunt u de hoeveelheid heet water verdubbelen.



1. Kontrollleuchte (rot/grün)
2. Obere Backplatte
3. Verschlussklipp
4. Untene Backplatte mit Formen (6)

1 | SICHERHEITSHINWEISE

- **Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf.**
- Benutzen Sie dieses Gerät nur zu dem in dieser Gebrauchsanleitung beschriebenen Zweck.
- **Achtung!** Das Gerät kann während des Betriebs heiß werden. Berührungen mit der Haut können deshalb Verbrennungen verursachen.
- Lassen Sie das Gerät immer vollständig abkühlen bevor Sie es reinigen oder wegräumen.
- Die Spannung der Stromquelle muss mit den Angaben auf den Typenschild übereinstimmen.
- Das Kabel nicht über scharfe Kanten ziehen, einklemmen oder herunterhängen lassen. Kabel vor Hitze und Feuchtigkeit schützen!
- Rollen Sie das Netzkabel immer ganz aus.
- Stellen Sie das Gerät weder auf/ noch in der Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherdes. Stellen Sie das Gerät nicht neben brennbares Material, z.B einem Rollo oder einen Vorhang.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass es auf einer ebenen und stabilen Fläche steht.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Wenn Sie das Gerät verschieben möchten, achten Sie drauf dass, das Gerät ausgeschaltet ist. Sie sollten das Gerät nur mit beiden Händen verschieben.
- Wenn das Gerät oder das Netzkabel defekt oder beschädigt ist, muss es von einer autorisierten Werkstatt ersetzt werden, da für die Reparatur Spezialwerkzeuge und/oder spezielle Teile benötigt werden. Wenden Sie sich an Ihren Händler oder an den Inventum Kundendienst.
- Den Netzstecker nicht an der Leitung, mit dem Gerät oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen.
- Halten Sie Kinder von dem Gerät fern. Kinder verstehen die Gefahren nicht, die beim Betrieb von elektrischen Geräten entstehen können. Lassen Sie deshalb Kinder nie unbeaufsichtigt in der Nähe von elektrischen Geräten. Achten Sie darauf, dass Sie elektrische Geräte immer außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen.
- Stellen Sie sicher, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Hilfsbedürftige, kleinen Kindern und/ oder Personen, die keine Erfahrung oder Kenntnis haben, bestimmt. Es sei denn, sie werden durch eine Person, die für deren Sicherheit verantwortlich ist, begleitet und in dem sicheren Umgang mit dem Gerät unterwiesen.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt oder gereinigt wird.
- Falls Sie ein Verlängerungskabel benutzen, stellen Sie sicher, dass die Netzspannung gleich oder höher ist als die des Gerätes und dass Sie ein geerdetes Kabel verwenden.
- Bei der Entsorgung eines derartigen Gerätes wird empfohlen, es funktionsuntüchtig zu machen, indem man das Versorgungskabel durchschneidet nachdem der Netzstecker vom Stromnetz getrennt wurde. Bringen Sie Ihr Gerät zur entsprechenden Müllentsorgungsstelle Ihrer Gemeinde.
- Wenn das Gerät nach der Inbetriebnahme nicht funktioniert, kann dies auf die Sicherung oder den Leitungsschutzschalter im elektr. Verteilerschrank zurückzuführen sein. Vielleicht ist der Stromkreis überlastet, oder es gab einen Fehlerstrom.
- Im Falle einer Störung oder eines Defekts, versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren; wenn die Sicherung des Gerätes ausgelöst wurde, kann dies auf einen Defekt im Heizsystem zurückzuführen sein, welcher nicht durch das Herausnehmen oder Ersetzen der Sicherung behoben werden kann. Es dürfen ausschliesslich Original-Ersatzteile verwendet werden.
- **Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker niemals in Wasser ein.**
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt. Wird es nicht ordnungsgemäß, (halb)

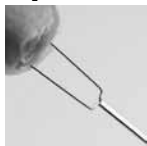
professionel oder entgegen den Anweisungen dieser Anleitung verwendet, erlischt die Garantie und Inventum übernimmt keine Haftung für eingetretene Schäden.

2 | VOR DER INBETRIEBNAHME

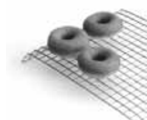
Entfernen Sie das Verpackungsmaterial (Plastiksäcke, Styropor und Karton) und bewahren Sie es unzugänglich für Kinder auf. Kontrollieren Sie, ob alle Teile mitgeliefert und aus der Verpackung genommen wurden. Prüfen Sie, ob während des Transports ein sichtbarer Schaden am Gerät entstanden ist. Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die Spannungsangabe auf dem Typenschild mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
Stellen Sie das Gerät so auf, dass das Gerät auf einer ebenen und stabilen Fläche steht.
Reinigen Sie die Außenseite und die Backplatten mit einem feuchten Tuch und trocknen.

3 | ZUBEHÖR

Folgendes Zubehör wird mitgeliefert:



Gabel
Mit der Gabel können Sie die Donuts vorsichtig aus der Backplatten nehmen. Achten Sie darauf, dass die Antihaftbeschichtung nicht beschädigt wird.



Auskühlgitter
Die gebackene Donuts auf dem Auskühlgitter auskühlen lassen, damit sie von außen knusprig werden.

4 | DONUTS ZUBEREITEN

Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, stabilen und hitzebeständigen Untergrund. Entriegeln Sie die Deckplatte, indem Sie an der Verschlussklemme ziehen und die Deckplatte nach oben heben. Es ist ratsam, die Antihaftschicht mit etwas Öl oder Backspray einzuschmieren. Streichen Sie das überschüssige Öl mit einem Papiertuch weg. Rollen Sie das Netzkabel ganz aus und stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Die rote Kontrolllampe zeigt an, dass das Gerät am Stromnetz angeschlossen ist. Schließen Sie das Gerät und wärmen Sie es ca. 3 Minuten vor. Tipp: während sich das Gerät aufwärmt, können Sie den Teig vorbereiten.
Die rote Kontrolllampe leuchtet während des Betriebs. Das Gerät ist mit einem Thermostat versehen, der die Temperatur regelt. Nach einigen Minuten leuchtet die grüne Kontrolllampe. Das bedeutet, dass das Gerät die richtige Temperatur erreicht hat und nun betriebsbereit ist. **Achtung: Berühren Sie die Metallteile und die Backplatten des Geräts nicht, da sie sehr heiß werden!** Die obere Backplatte am besten mit einem Ofenhandschuh heben. Befüllen Sie jede Backform mit ungefähr 2 EL Teig und achten Sie darauf, dass Sie die Backformen nicht überfüllen, da der Teig während des Backens noch aufgeht. Tipp: Um die Backformen leichter zu befüllen, verwenden Sie einen Einwegspritzbeutel.
Schließen Sie unter Verwendung eines Ofenhandschuhs das Gerät und drücken sie die Deckplatte etwas an, damit die Verschlussklemme verriegelt. Die Backzeit ist von den verwendeten Zutaten abhängig. Als Richtlinie für das Backen von Donuts können Sie sich an ungefähr 3-5 Minuten pro Ladung Donuts halten. Öffnen Sie die Verschlussklemme und heben Sie die Deckplatte mit Hilfe eines Ofenhandschuhs an. Entnehmen Sie die Donuts mit der mitgelieferten Gabel. ***Verwenden Sie die mitgelieferte Gabel nicht, empfehlen wir Ihnen, keine Metall-, sondern Holz- oder Kunststoffgegenstände zu verwenden, da Sie ansonsten die Antihaftbeschichtung beschädigen können.*** Wenn Sie fertig sind mit dem Backen immer den Stecker aus der Steckdose nehmen und das Gerät völlig auskühlen lassen.

GRUNDREZEPT FÜR DONUTS

Zutaten ca. 50 Stück

- 400g Patentmehl
- 16g Backpulver
- 250g Farinzucker
- 1 Pck Vanillezucker
- 2 Eier
- 250ml Milch
- 15g geschmolzene Butter

Alle trockenen Zutaten mit einander vermischen. Die übrige Zutaten hinzufügen und verrühren. Das Teig soll die Konsistenz eines Pfannkuchenteigs haben.
Befüllen Sie die Backformen mit jeweils 2 EL Teig. Backen Sie die Donuts in ca. 3 - 5 Minuten gar oder bis sich ein Zahnstocher sauber herausziehen lässt.

5 | HINWEISE & VORSCHLÄGE

- Donuts mit Marmelade: Donuts backen und auskühlen lassen. Jeden Donut waagerecht durchscheiden und die Hälften mit Marmelade beschmieren.
- Genießen Sie frisch gebackene Donuts, indem Sie die Donuts direkt nach dem Backen auf ein Gitter legen. Sie können die Donuts auch in einer Schüssel im Ofen bei 100°C warm halten, um sie dann frisch zu servieren oder zu glasieren.
- Donuts können Sie am besten mit Zucker überziehen, wenn sie noch warm sind. Puderzucker oder ein Gemisch aus Zucker und Zimt in eine Tüte geben, Donuts hinzufügen und vorsichtig schütteln bis jeder Donut mit Zucker überzogen ist.
- Den Deckel während den ersten Minuten geschlossen halten, ansonsten brechen die Donuts.
- Den Teig nicht zulange rühren, da ansonsten die Donuts zäh werden können. Am besten den Teig so lange rühren, bis die Klümpchen verschwunden sind.
- Die empfohlene Menge Teig für jeden Donutform sind ungefähr 2 EL. Achten Sie darauf, dass Sie nicht zuviel Teig verwenden.
- Verwenden Sie die mitgelieferte Gabel, um die Donuts zu entnehmen. Verwenden Sie die mitgelieferte Gabel nicht, empfehlen wir Ihnen, keine Metall-, sondern Holz- oder Kunststoff¬gegen¬stände zu verwenden, da Sie ansonsten die Antihaftbeschichtung beschädigen können.

Bestreuen Sie die Donuts mit Konfekt oder anderen süßen Dekorationszubehör. Achten Sie darauf, dass die Glasur feucht ist, damit die Dekoration besser kleben bleibt.

Beispiele zum Bestreuen:

- Schokoladenstreusel
- gehackte Nüsse
- zerkleinerte Pfefferminze
- Dekorier- oder Puderzucker
- Zuckerperle
- Smarties
- geraspelte Kokos
- Naschwerk

6 | REINIGUNG & PFLEGE

Entfernen Sie nach Gebrauch immer den Stecker aus der Steckdose. Ziehen Sie vor der Reinigung des Gerätes den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät erst gut auskühlen. Dies geht schneller, wenn Sie das Gerät geöffnet halten. Die Außenseite des Gerätes und die Backplatten können Sie mit einem feuchten Tuch oder einem Küchenpapier reinigen. Teigreste lassen sich einfach mit etwas Öl entfernen. Nach 5 Minuten Einwirkzeit können Sie die Teigreste mit einem Küchenpapier entfernen. **Achtung! Nie Scheuermittel verwenden, damit die Antihaftbeschichtung nicht zerstört wird.** Die Außenseite und die Backplatten gründlich abtrocknen. **Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder in andere Flüssigkeiten.**

7 | REZEPTE

Donuts aus Sauerrahm

Zutaten ca. 24 Stück

- 165g Patentmehl
- 75 g Zucker
- 1 EL Backpulver
- ½ TL Salz
- 125ml Milch
- 60ml Pflanzen Öl
- 60ml Sauerrahm
- 1 Ei
- 1 TL Vanilleextrakt

Alle trockenen Zutaten mit einander vermischen. Die übrige Zutaten hinzufügen und verrühren. Das Teig soll die Konsistenz eines Pfannkuchenteigs haben.
Befüllen Sie die Backformen mit jeweils 2 EL Teig. Backen Sie die Donuts in ca. 3 - 5 Minuten gar oder bis sich ein Zahnstocher sauber herausziehen lässt.

Schokoladendonuts

Zutaten ca. 24 Stück

- 155g Patentmehl
- 70g Kakaopulver
- 115g Zucker
- 1 EL Backpulver
- 185ml Buttermilch
- 60ml Pflanzen Öl
- 1 Ei
- 1 TL Vanille

Alle trockenen Zutaten mit einander vermischen. Die übrige Zutaten hinzufügen und verrühren. Das Teig soll die Konsistenz eines Pfannkuchenteigs haben.
Befüllen Sie die Backformen mit jeweils 2 EL Teig. Backen Sie die Donuts in ca. 3 - 5 Minuten gar oder bis sich ein Zahnstocher sauber herausziehen lässt.

Schokoladenglasur

Zutaten

- 100g Puderzucker
- 2 EL Kakaopulver
- 2 EL flüssige Kaffeemilch
- 1 TL Vanilleextrakt

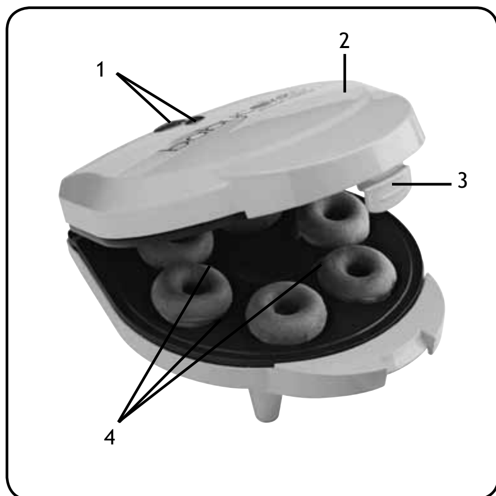
Alle Zutaten gut vermischen. Fügen Sie mehr Kaffeemilch hinzu, falls die Glasur zu dick ist. Tauchen Sie eine Seite des Donuts in die Glasur und lassen Sie die Schokolade auf einem Auskühlgitter aushärten.

Vanilleglasur

Zutaten

- 180g Puderzucker
- 60g geschmolzene Butter
- 1 bis 1 ½ EL heißes Wasser
- 1 TL Vanilleextrakt

Den Puderzucker mit der Butter vermischen. Vanilleextrakt und 1 EL heißes Wasser hinzufügen. Solange rühren, bis die Glasur glatt ist. Falls die Glasur zu dick ist, heißes Wasser hinzufügen. Möchten Sie eine dünnere Glasurschicht haben, verwenden Sie die doppelte Menge an heißem Wasser.



1. Lampe témoin (rouge/vert)
2. Plaque de cuisson - supérieure
3. Ferméture
4. Plaque de cuisson avec moules (6)

1 | CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- **Lisez ce mode d'emploi très attentivement avant d'utiliser votre appareil et conservez-le précieusement pour le consulter éventuellement plus tard.**
- Utilisez uniquement cet appareil pour les usages décrits dans ce mode d'emploi.
- **Attention:** ne touchez pas les surfaces chaudes l'appaeil est branché.
- Laissez complètement refroidir l'appareil et les plaques de cuisson avant le rangement.
- Branchez l'appareil uniquement sur du courant alternatif, sur une prise de terre murale, ayant un voltage correspondant à celui qui est indiqué sur la plaque technique de l'appareil.
- Ne pliez jamais le cordon électrique d'une manière trop serrée et ne le laissez pas pendre au-dessus d'éléments brûlants.
- Déroulez totalement le cordon électrique afin d'éviter tout risque de surchauffe du cordon.
- Ne posez jamais l'appareil à proximité d'appareils qui diffusent de la chaleur, tels que fours, cuisinières à gaz, plaques de cuisson, etc. Maintenir l'appareil à une certaine distance des murs ou autres objets qui pourraient facilement prendre feu tels que rideaux, serviettes (coton ou papier), etc.
- Veillez à ce que l'appareil soit toujours posé sur une surface stable et plane.
- Ne laissez pas votre appareil sans surveillance si celui-ci est bien marche.
- Si vous voulez déplacer l'appareil, assurez-vous que celui-ci est bien debranché. Pour changer l'appareil de place, prenez-le à deux mains.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche de l'appareil, le cordon électrique ou l'appareil lui-même sont endommagés, ou bien si l'appareil ne fonctionne plus comme il se doit, ou bien s'il est tombé ou alors encore s'il a été endommagé d'une autre manière. Consultez alors votre commerçant ou notre service technique. Ne changez en aucun cas vous-même la fiche de l'appareil ou le cordon électrique. Les réparations effectuées sur des appareils électriques doivent être exclusivement faites par des réparateurs qualifiés. Des réparations qui ne seraient pas correctement effectuées pourraient présenter de graves dangers pour l'utilisateur. N'utilisez jamais l'appareil avec des pièces qui ne soient pas recommandées ou livrées par le fabricant.
- Si vous n'utilisez pas votre appareil ou si vous devez le nettoyer, éteignez totalement l'appareil et retirez la fiche de l'appareil de la prise de contact.
- Ne pas tirer sur le cordon électrique ni sur l'appareil lui-même pour retirer la fiche de la prise de courant murale. Ne jamais toucher l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Ne jamais laisser l'appareil à la portée des enfants. Les enfants ne sont pas conscients des dangers qui peuvent exister lors de l'utilisation d'appareils électriques. C'est pourquoi vous ne devez jamais laisser un enfant se servir de cet appareil sans surveillance. Veillez à ce que l'appareil soit toujours rangé de telle sorte que les enfants ne puissent pas y accéder.
- L'appareil ne peut pas être utilisé par des infirmes ni par des enfants et/ou des personnes ne sachant pas s'en servir, sauf si ces personnes sont accompagnées ou aidées pour l'utilisation sans danger de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Vous ne pouvez utiliser une rallonge électrique que si le voltage et la puissance sont les mêmes (voir plaque technique) ou plus élevés que ceux du cordon livré avec l'appareil. Utilisez toujours une rallonge de cordon électrique de terre qui soit conforme aux normes de sécurité.
- Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil en raison d'une panne ou d'une défectuosité, nous vous conseillons alors, une fois après avoir retiré la fiche de la prise de courant murale, de couper le cordon électrique. Emportez l'appareil au service correspondant de votre commune.

- Si l'appareil, une fois mis en marche, ne fonctionne pas, il se peut alors que cela vienne du fusible ou du disjoncteur miniature dans la boîte de répartition électrique. Le groupe est peut-être trop chargé ou bien il y a eu du courant de fuite de terre.
- En cas de perturbation ou de panne, n'essayez jamais de réparer vous-même l'appareil; si la sécurité de l'appareil a sauté, cela peut vouloir indiquer une défectuosité, et ceci ne peut pas se réparer en enlevant ou en remplaçant cette sécurité. Il est indispensable d'utiliser exclusivement des pièces détachées d'origine.
- **Ne plongez jamais l'appareil, le cordon électrique ou la fiche de l'appareil dans de l'eau ou dans tout autre liquide.**
- Ce appareil a été conçu uniquement pour un usage domestique. Si cet appareil a été utilisé d'une manière abusive, il ne pourra être question de dommages et intérêts en cas de panne, et tout droit de garantie sera annulé.

2 | POUR LA PREMIÈRE UTILISATION

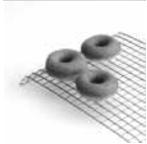
Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, il faut procéder aux opérations suivantes: déballer l'appareil avec précaution et retirer tout le matériel d'emballage. Veiller à ce que le matériel d'emballage (sacs en plastique et carton) soit hors de portée des enfants. Après avoir retiré l'appareil de son emballage, contrôler minutieusement s'il n'y a pas de dommages visibles ayant peut être causés pendant le transport.
Poser l'appareil sur une surface plane, stable et résistant à la chaleur. Rincez l'extérieur d'appareil et les plaques de cuisson avec un chiffon humide. Essuyez bien tous les plaques et l'extérieur.

3 | ACCESSOIRES

Sont livrés avec l'appareil les accessoires suivants:



Fourchette
Utiliser la fourchette pour sortir les donuts des alvéoles de la plaque de cuisson. Attention à ne pas endommager la plaque au rêvetement antiandhésif.



Grille de refroidissement
Laisser refroidir les donuts juste cuits sur la grille, pour que l'extérieur devienne bien croustillant.

4 | FAIRE DES PETITS DONUTS

Placer l'appareil à donuts sur une surface plate et stable, et résistante à la chaleur. Tirer le clip de fermeture pour déverrouiller l'appareil et relever la plaque supérieure.
Il est conseillé de graisser régulièrement la plaque de cuisson antiadhésive avec un petit peu d'huile ou un spray de cuisson. Retirer l'excédent d'huile avec de l'essuie-tout. Dérouler entièrement le cordon et brancher la fiche de l'appareil dans la prise de courant. Fermer la plaque supérieure et faire chauffer l'appareil pendant 3 minutes environ. La lampe témoin rouge indique que l'appareil est branché sur le circuit électrique. **CONSEIL:** Faire chauffer l'appareil pendant que vous préparez la pâte.
L'appareil à donuts est équipé d'un thermostat qui règle la température de l'appareil. Dès que l'appareil est à la bonne température, la lampe témoin verte s'allume. L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.
Ouvrir la plaque supérieure en utilisant éventuellement un gant de cuisine. **Attention:** ne pas toucher les parties métalliques ni les plaques de cuisson, car elles peuvent être brûlantes. Remplir chaque alvéole dans la plaque de cuisson inférieure avec 2 cuillères à soupe de pâte. Attention à ne pas trop remplir les moules ou alvéoles car la pâte va lever pendant la cuisson.
CONSEIL: pour remplir plus facilement les moules à donuts, vous pouvez aussi utiliser une poche à douille jetable.
Fermer l'appareil à donuts en utilisant éventuellement un gant de cuisine. Appuyer sur le couvercle jusqu'à ce que le clip de fermeture soit bien en place.
Le temps réel de cuisson dépend des ingrédients utilisés et du type de donuts que vous faites. Pour ce qui est du temps de cuisson, vous pouvez compter de 3 à 5 minutes par fournée de petits donuts.
Ouvrir le clip de fermeture et lever la plaque supérieure en utilisant un gant de cuisine. Sortir avec précaution les donuts des alvéoles de la plaque de cuisson à l'aide de la fourchette livrée avec l'appareil. ***Si vous n'utilisez pas cette fourchette, alors nous vous conseillons d'utiliser un ustensile en plastique ou en bois pour ne pas abîmer le revêtement antiadhésif de la plaque de cuisson***. Quand vous avez fini de faire cuire vos petits beignets, retirer la fiche de la prise de courant. Laisser refroidir l'appareil avant de le ranger.

RECETTE DE BASE POUR FAIRE DES DONUTS

Ingrédients pour 50 pièces

- 400 grammes de farine de qualité
- 16 grammes de levure chimique
- 250 grammes de sucre blanc vergeoise
- 1 sachet de sucre de vanille
- 2 œufs
- 250 ml de lait
- 15 grammes de beurre fondu

Mélanger tous les ingrédients secs dans un grand saladier, puis ajouter tous les autres ingrédients et bien mélanger le tout. La pâte doit être aussi épaisse qu'une pâte à crêpes. Remplir de 2 cuillères à soupe de pâte, chaque alvéole de la plaque de cuisson inférieure. Faire cuire les donuts ou beignets de 3 à 5 minutes. Pour voir si les donuts sont cuits, vous pouvez aussi piquer un pic à cocktail dans le milieu d'un donut. Si le pic ressort sec, alors les donuts sont cuits.

5 | CONSEILS & SUGGESTIONS

- Pour les donuts fourrés à la confiture, faire cuire des donuts et les laisser refroidir. Puis couper chaque donut en deux dans le sens de la longueur, et garnir les moitiés avec de la confiture.
- Pour obtenir des donuts bien croustillants, les déposer dès qu'ils sont cuits, sur la grille de refroidissement. Avant de les servir ou avant de les napper de sucre

glace, vous pouvez garder au chaud les donuts cuits, dans un plat au four à 100°C.
- Pour napper les donuts de sucre glace, il vaut mieux le faire tant qu'ils sont encore chauds. Mettre le sucre glace ou un mélange de sucre et de cannelle de préférence dans un sac papier, puis ajouter les donuts un par un, refermer et secouer doucement pour un enrobage parfait.
- Ne pas ouvrir le couvercle de l'appareil pendant les premières minutes de cuisson afin d'éviter que les donuts ne se crevassent si le couvercle est ouvert trop tôt.
- Ne pas brasser la pâte trop longtemps, sinon les donuts pourraient devenir trop caoutchouteux. Mélanger les ingrédients jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux.
- Il est conseillé de verser dans chaque alvéole de la plaque de cuisson, à peu près 2 cuillères à soupe de pâte. Attention à ne pas utiliser trop de pâte.

Saupoudrer les donuts avec des granulés ou autres décorations sucrées. Pour que les décorations adhèrent mieux, veillez à ce qeu le nappage ou le glaçage soit encore humide. Enkele voorbeelden zijn:
- noix de coco en poudre
- noix grillées (pilées)
- pastilles de menthe broyées
- granulés sucrés
- smarties
- décoration de sucre

6 | NETTOYAGE & ENTRETIEN

Après utilisation, toujours débrancher l'appareil du circuit électrique. Avant de nettoyer l'appareil, retirer la fiche de la prise de courant. Laisser refroidir entièrement l'appareil. Cela va plus vite si vous le laissez ouvert. Nettoyer l'extérieur et les plaques de cuisson avec de l'essuie-tout ou avec un torchon humide. Vous pouvez facilement retirer la pâte collée à la plaque si vous mettez un peu d'huile dessus. 5 minutes après, vous pouvez alors retirer les restes de pâte avec de l'essuie-tout. **Ne pas utiliser de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs pour nettoyer l'appareil ou les plaques de cuisson.** Bien sécher l'intérieur et l'extérieur de l'appareil. **Ne jamais tremper l'appareil dans de l'eau ni dans tout autre liquide.**

7 | RECETTES

Donuts au Crème Acide
Ingrédients pour 24 pièces
- 165 grammes de farine de qualité
- 1 cuillère à soupe de levure chimique
- 75 grammes de sucre
- ½ cuillère à thé de sel
- 125 ml de lait
- 60 ml huile de tournesol
- 60 ml crème acide
- 1 œuf
- 1 cuillère à thé de vanille

Mélanger tous les ingrédients secs dans un grand saladier, puis ajouter tous les autres ingrédients et bien mélanger le tout. La pâte doit être aussi épaisse qu'une pâte à crêpes. Remplir de 2 cuillères à soupe de pâte, chaque alvéole de la plaque de cuisson inférieure. Faire cuire les donuts ou beignets de 3 à 5 minutes. Pour voir si les donuts sont cuits, vous pouvez aussi piquer un pic à cocktail dans le milieu d'un donut. Si le pic ressort sec, alors les donuts sont cuits.

Donuts au Chocolat
Ingrédients pour 24 pièces
- 155 grammes de farine de qualité
- 70 grammes de cacao en poudre
- 115 grammes de sucre
- 1 cuillère à soupe de levure chimique
- 185 ml babeurre
- 60 ml huile de tournesol
- 1 œuf
- 1 cuillère à thé de vanille

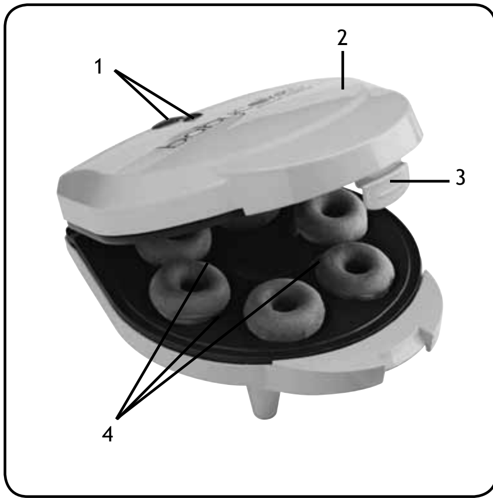
Mélanger tous les ingrédients secs dans un grand saladier, puis ajouter tous les autres ingrédients et bien mélanger le tout. La pâte doit être aussi épaisse qu'une pâte à crêpes. Remplir de 2 cuillères à soupe de pâte, chaque alvéole de la plaque de cuisson inférieure. Faire cuire les donuts ou beignets de 3 à 5 minutes. Pour voir si les donuts sont cuits, vous pouvez aussi piquer un pic à cocktail dans le milieu d'un donut. Si le pic ressort sec, alors les donuts sont cuits.

Glaçure au chocolat
Ingrédients
- 100 grammes de sucre en poudre
- 2 cuillères à soupe de cacao en poudre
- 2 cuillères à soupe de lait pour le café
- 1 cuillère à thé de vanille

Mélanger tous les ingrédients. Si le glaçage est trop épais, ajouter éventuellement un peu de lait condensé. Tremper un côté des donuts dans le glaçage et les poser sur la grille de refroidissement pour que le glaçage puisse durcir.

Glaçure au vanille
Ingrédients
- 180 grammes de sucre en poudre
- 60 grammes de beurre en fondu
- 1 à 1½ cuillère à soupe d'eau chaud
- 1 cuillère à thé de vanille

Mélanger le sucre en poudre et le beurre. Puis ajouter tous les autres ingrédients et bien mélangr le tout.



1. Pilot lights (red/green)
2. Top cooking plate
3. Locking lid latch
4. Bottom cooking plate with reservoirs (6)

1 | SAFETY INSTRUCTIONS

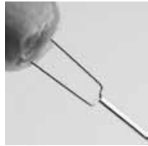
- **Please read these instructions before operating the appliance and retain for future use.**
- The appliance is intended solely for domestic use within the home.
- **Attention!** Avoid touching the hot surfaces, especially the outside of the appliance and the grillplates when the appliance is in use.
- Before cleaning and storing allow the appliance and the cooking plates to cool completely.
- Before plugging into a socket, check whether the voltage in your home corresponds with the voltage printed at the bottom of the appliance.
- Never let the power cord of the appliance hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces or become knotted.
- Never place this appliance on or near a hot gas or electric burner or in such a place where it could touch a heated oven or microwave. Do not allow this appliance to come in contact with curtains, wall coverings, clothing, dishtowels or other flammable materials during use.
- Always use the appliance on a secure, dry, level surface.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Always carry out regular checks of the power cord to ensure no damage is evident. Should there be any signs of damage to the power cord in the slightest degree, the entire appliance should be returned to the Customer Service Department.
- For your own safety, only use the accessories and spare parts from the manufacturer which are suitable for the appliance.
- Always return the appliance after a malfunction, or if it has been damaged in any manner to the Customer Service Department for examination, repair or adjustment as special purpose tools are required.
- Never unplug it from the socket by pulling the cable.
- Always ensure that your hands are dry before handling the plug or power cord.
- An electrical appliance is not a toy and should therefore always be placed outside of the reach of children. Children are not always able to understand potential risks. Teach children a responsible handling of electrical appliances.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Unplug the appliance as soon as you have finished using it and when you are cleaning it.
- If an extension cord is used, compare the marked electrical rating of the extension cord with the electrical rating on the appliance. Make sure that it can not be pulled by children or tripped over unintentionally.
- Should you decide not to use the appliance anymore, make it inoperative by cutting the power cord after removing the plug from the socket. We also recommend making all potentially dangerous parts of the appliance harmless, particularly for children who might be tempted to play with them.
- Never use the appliance if it is not working properly, or if it has been damaged. Any intervention other than cleaning and normal maintenance by the customer must be carried out by an approved Service Centre.
- **Never immerse any part of the main body, power cord and plug into water or any other liquid to protect yourself against electrical hazards.**
- When the appliance is used for other purposes than intended, or is when it is not handled in accordance with the instruction manual, the full responsibility for any consequences will rest with the user. Any damages to the product or other things are not covered by the warranty.

2 | BEFORE FIRST USE

Before you use the appliance for the first time, please do as follows: Unpack the appliance carefully and remove all the packaging material. Keep the material (plastic bags and cardboard) out of reach of children. Check the appliance after unpacking for any visible damage, which could be caused by transportation. Place the appliance on a stable and heat resistant surface. Wipe the housing of the appliance and the cooking plates only with a damp cloth. Dry the appliance and the cooking plates thoroughly.

3 | ACCESSORIES

The following accessories are included in the box:



Fork tool
Use the fork tool to carefully lift the donuts from the cooking reservoirs. Use caution not to scratch or damage the non-stick surface.



Cooling rack
Place the donuts on the wire rack to cool down and to ensure a crispy outside.

4 | PREPARING DONUTS

Position the donut maker on a dry, level, heat-resistant surface. Release the lid latch and lift the lid to the open position. To maintain the quality of the non-stick it is recommended to periodically coat the non-stick surface with a small amount of vegetable oil. This can be done with a paper towel or with a non-stick oil spray. Wipe off any excess oil. Plug the power cord into a outlet. Lower the lid to the closed position and allow the donut maker to preheat for a minimum of 3 minutes. The red POWER light will be illuminated.
TIP: prepare ingredients while the donut maker is preheating.
When the donut maker has preheated to the proper cooking temperature, the green READY light will illuminate. Open the top lid using an oven mitt or pot holder to avoid making contact with the hot surfaces.
Caution: surfaces of the donut maker are hot. To avoid accidental burns or contact with the hot surfaces or steam being released while cooking, always open and close the lid of the donut maker using an oven mitt or pot holder.
Fill each cooking reservoir with approximately 2 tablespoons of batter. Be careful not to overfill the cooking reservoirs as the batter will expand during the cooking process. **TIP:** to easily fill the cooking reservoirs, use a disposable pastry bag or a ziptop plastic food storage bag with the corner clipped.
Lower the lid using an oven mitt or pot holder. Press down slightly so the lid latch is secured. Actual cooking time will vary depending on ingredients and type of donuts being prepared. A general guide line is 3 to 5 minutes cooking time per batch of donuts.
With oven mitts or a pot holder, release the lid latch and open the donut maker lid. Remove the donuts with the fork tool, using caution not to scratch or damage the non-stick surface. If removing donuts with a utensil not provided, use a wooden or other heat-resistant non-metallic utensil. When finished cooking, remove the plug from the wall outlet and allow the appliance to cool before moving, cleaning or storing.

BASIC RECIPE FOR DONUTS

Ingredients for 50 pieces

- 400 grams all-purpose flour
- 16 grams baking powder
- 250 grams caster sugar
- 1 bag vanilla sugar
- 2 eggs
- 250 ml. milk
- 15 grams melted butter

Combine the dry ingredients in a mixing bowl. Add the remaining ingredients and blend until smooth. Fill each cooking reservoir with about 2 tablespoons of batter. Bake about 3 to 5 minutes or until a toothpick inserted into the donut comes out clean.

5 | TIPS & SUGGESTIONS

- For jelly donuts, bake donuts as directed and allow to cool. Split each donut horizontally and spread jelly or jam between the donut layers.
- To enjoy the fresh and crisp taste of each donut, place baked donuts on a wire cooling rack. Cooked donuts may be kept warm before serving and before glazing in an oven-safe dish. Place the oven-safe dish with donuts in the oven at 100˚C to keep warm.
- If coating donuts with powdered sugar or cinnamon-sugar, coat donuts while hot. An easy way to do this is to place powdered sugar or cinnamon-sugar in a paper lunch-type bag, add hot donuts and shake gently to coat.
- After pouring batter into the cooking reservoirs, try not to check the donuts during the first few minutes. Opening the lid, may cause the donut to separate before it is cooked.
- Never over mix the donut batter as this could cause the donuts to become tough. Blend batter ingredients until large lumps are gone.
- The recommended amount of donut batter for each cooking reservoir is approximately 2 tablespoons. Use caution not to overfill the cooking reservoirs.
- Use the fork tool to remove finished donuts from the donut maker. Use care to only contact the donut and not the non-stick cooking surface. If not using the fork tool, use a heat-resistant non-metallic utensil.

Donuts can be finished off with a colorful array of sweets and toppings. Use your creativity with the various toppings. Remeber, sprinkle donuts while the glaze or frosting is still moist. Here are some topping suggestions:

- mini chocolate chips
- toasted chopped nuts
- crushed candy
- toasted coconut

• colored sanding sugars • crushed cookies

6 | CLEANING & MAINTENANCE

Always unplug the appliance after use. Always unplug the appliance before cleaning. Leave the appliance to cool down completely. The donut maker cools down faster when you open it.
Wipe the outside of the housing and the cooking plates with a damp cloth and dry. To remove batter baked onto the cooking surface, pour a small amount of cooking oil onto the hardened batter. After 5 minutes, wipe with a paper towel or dry cloth. **Never use any abrasives! Never immerse the appliance into water or other liquids.**

7 | RECIPES

Sour Cream Donuts
Ingredients about 24 pieces

- 165 grams all-purpose flour
- 75 grams sugar
- 1 tablespoon baking powder
- ½ teaspoon salt
- 125 ml milk
- 60 ml vegetable oil
- 60 ml sour cream
- 1 egg
- 1 teaspoon vanilla

Combine the dry ingredients in a mixing bowl. Add the remaining ingredients and blend until smooth. Fill each cooking reservoir with about 2 tablespoons of batter. Bake about 3 to 5 minutes or until a toothpick inserted into the donut comes out clean. Glaze or coat with powdered sugar or cinnamon-sugar, as desired.

Chocolate Donuts
Ingredients about 24 pieces

- 155 grams all-purpose flour
- 70 grams cocoa
- 115 grams sugar
- 1 tablespoon baking powder
- 185 ml buttermilk
- 60 ml vegetable oil
- 1 egg
- 1 teaspoon vanilla

Combine the dry ingredients in a mixing bowl. Add the remaining ingredients and blend until smooth. Fill each cooking reservoir with about 2 tablespoons of batter. Bake about 3 to 5 minutes or until a toothpick inserted into the donut comes out clean. Glaze or coat with powdered sugar, as desired.

Chocolate glaze
Ingredients

- 100 grams powdered sugar
- 2 tablespoons cocoa
- 2 tablespoon half and half (liquid coffee creamer)
- 1 teaspoon vanilla

Whisk all ingredients together adding more half and half if necessary for the glaze consistency. Dip the donuts halfway in the glaze; place on a wire rack and allow the glaze to set up.

Vanilla glaze or frosting
Ingredients

- 180 grams powdered sugar
- 60 grams melted butter
- 1 to 1½ tablespoons hot water
- 1 teaspoon vanilla

Combine the melted butter with the powdered sugar, stirring until well blended. Stir in the vanilla. Blend in one tablespoon of hot water and stir until smooth. Add a little of the remaining hot water, if needed, to make a frosting consistency. *For glaze style: increase hot water to 2 to 2½ tablespoons.*

GARANTIE & SERVICE

- Uw garantietermijn bedraagt 24 maanden na aankoop van het product.
- De garantie is alleen van toepassing als de aankoopnota kan worden overlegd. Bewaar daarom uw aankoopnota zorgvuldig. De garantietermijn vangt aan op de aankoopdatum.
- De garantie geldt niet in geval van:
  - normale slijtage;
  - onoordeelkundig of oneigenlijk gebruik;
  - onvoldoende onderhoud;
  - het niet in acht nemen van bedienings- en onderhoudsvoorschriften;
  - ondeskundige montage of reparatie door uzelf of derden;
  - door de afnemer toegepaste niet originele onderdelen

zulks ter beoordeling van onze technische dienst.

- De garantie geldt niet voor:
  - normale verbruiksartikelen;
  - externe verbindingskabels;
  - (uitwisselbare) signaal- en verlichtingslampjes

zulks ter beoordeling van onze technische dienst.

Lever het apparaat in bij uw leverancier of stuur het apparaat, voorzien van kopie aankoopbon en klachtomschrijving, gefrankeerd terug aan het serviceadres van uw land:

Inventum Group BV
Generatorstraat 17
3903 LH VEENENDAAL
NEDERLAND
Website: www.inventum.eu

IES Import Electronic Service GmbH
Lembekstrasse 36
22529 Hamburg
DUITSLAND
Website: www.ihrservice.de

Indien de garantie is komen te vervallen of indien de garantietermijn is verstreken, dienen wij de kosten welke verbonden zijn aan een beoordeling en/of reparatie in rekening te brengen.

Op verzoek zullen wij u eerst een prijsopgave verstrekken alvorens tot reparatie over te gaan. Zonder dit verzoek om prijsopgave gaan wij ervan uit dat u, met het opsturen van uw apparaat, automatisch een opdracht tot reparatie heeft verstrekt.

Wij verlenen twee maanden garantie op de door onze servicedienst uitgevoerde herstelwerkzaamheden en het daarbij nieuw aangebrachte materiaal, gerekend vanaf de hersteldatum. Indien zich binnen deze periode een storing voordoet welke het directe gevolg is van de uitgevoerde herstelwerkzaamheden of het daarbij nieuw aangebrachte materiaal, heeft de koper het recht op kosteloos herstel.

GARANTIE & SERVICE

- Die Garantie gilt für 24 Monaten ab Kauf der Ware.
- Die Garantie gilt nur bei Vorlage der Rechnung des gekauften Gerätes.
  Bewahren Sie deshalb die Rechnung sorgfältig auf. Die Garantie gilt ab dem Kaufdatum.
- Die Garantie gilt nicht im Falle von:
  - normalem Verschleiß
  - mangelhafter Wartung
  - unsachgemäßem oder zweckentfremdeten Gebrauch
  - Nichtbeachtung von Bedienungs- und Wartungsvorschriften
  - unfachmännischer Reparatur durch den Käufer oder Dritte
  - nicht verwendeten Originalteilen, die vom Käufer oder durch Dritte montiert worden sind, welche erst von unserem Kundendienst zu begutachten sind.

- Die Garantie gilt nicht für:
  - normale Gebrauchsartikel;
  - Beleuchtungsbirnen, welche von unserem Kundendienst zu begutachten sind.

Bringen Sie das Gerät zu Ihrem Händler oder senden Sie das Gerät zusammen mit einer Kopie der Rechnung und einer Fehlerbeschreibung frankiert an die Serviceadresse in Ihrem Land:

Inventum Group BV
Generatorstraat 17
3903 LH VEENENDAAL
Niederlanden
Website: www.inventum.eu

IES Import Electronic Service GmbH
Lembekstrasse 36
22529 Hamburg
DEUTSCHLAND
Website: www.ihrservice.de

Falls die Garantie entfallen oder die Garantiezeit abgelaufen ist, müssen wir Ihnen die Kosten, die durch eine Begutachtung und/oder einer Reparatur entstehen, in Rechnung stellen.

Wir erstellen Ihnen gerne auf Anfrage einen Kostenvoranschlag, bevor wir mit der Reparatur beginnen. Wenn wir zur Reparatur übergangen sind, werden die Begutachtungs- bzw. Prüfungskosten von uns nicht in Rechnung gestellt.

Wir gewähren auf die von unserem Kundendienst ausgeführten Reparaturen und auf das neu verarbeitete Material zwei Monate Garantie, wobei diese zweimonatige Frist ab dem Tag der Reparatur gilt. Sollte während dieses Zeitraumes ein Defekt auftreten, welcher direkt auf die Reparatur oder das dabei verwendete Material zurückzuführen ist, kann der Kunde selbstverständlich sein Gerät kostenlos reparieren lassen.

GARANTIE & SERVICE

- La garantie est assurée pendant 24 mois à compter de la date d'achat de l'article.
- La garantie ne sera applicable que sur présentation du bon d'achat. C'est pourquoi vous devez conserver bien précieusement votre bon d'achat. Le délai de garantie commence à partir de la date d'achat.
- La garantie n'est pas assurée dans les cas suivants:
  - usure normale
  - emploi inadéquat ou utilisation abusive
  - entretien insuffisant
  - non-respect des consignes d'utilisation et d'entretien
  - réparation par l'acheteur non compétent
  - adaptation par l'acheteur de pièces détachées qui ne sont pas d'origine ce qui sera jugé par notre service technique

- La garantie n'est pas applicable pour:
  - les articles de consommation normale
  - les câbles de raccordement extérieurs
  - les lampes témoins (changeables) de signal et d'éclairage ce qui sera jugé par notre service technique

Consultez alors votre commerçant ou notre service technique. L'appareil doit être renvoyé en port payé avec la facture ainsi que la description du problème à:

Inventum Group BV
Generatorstraat 17
3903 LH VEENENDAAL
PAYS BAS
Internet: www.inventum.eu

IES Import Electronic Service GmbH
Lembekstrasse 36
22529 Hamburg
ALLEMAGNE
Internet: www.ihrservice.de

Si la garantie n'est pas applicable ou bien si le délai de garantie est dépassé, nous vous facturerons les frais liés à un devis et/ou à une réparation.

Sur simple demande de votre part, nous pouvons d'abord établir un devis avant de commencer toute réparation. Sans votre demande de devis, nous partons du principe que vous nous donnez automatiquement votre accord pour la réparation de votre appareil, dès l'instant où vous nous l'avez envoyé.

Nous assurons deux mois de garantie sur les réparations effectuées par notre service après-vente et sur le matériel qui aura été ajouté, et ce délai de deux mois est calculé à compter de la date de la réparation. Si pendant cette période, il y avait une défection de l'appareil due directement aux travaux de réparation qui ont été effectués ou due au matériel rajouté, il va de soi que l'acheteur pourra de plein droit faire réparer gratuitement son appareil.

GUARANTEE & AFTER SALES SERVICE

- This product is guaranteed for a period of 2 years from the date of purchase against mechanical and electrical defect.
- Guarantee can only be given if proof of purchase (e.g. till receipt) can be shown. Therefore keep it in a safe place. The guarantee period starts at date of purchase.
- Guarantee is not valid in case of:
  - normal wear;
  - damage through misuse use or when the instructions were not followed correctly;
  - lack of maintenance;
  - not following the operation- and safety instructions;
  - incompetent montage or repairs made by yourself or others;
  - using accessories and spare parts which are not suitable for the appliance; for assessment by our technical department.

- The guarantee is not valid for:
  - normal wear;
  - external cables;
  - (interchangeable) signal- and controllamps for assessment by our technical department.

Return to your supplier of send the appliance, including a copy proof of purchase and description of the complaint, stamped to:

Inventum Group BV
Generatorstraat 17
3903 LH VEENENDAAL
The Netherlands
Website: www.inventum.eu

IES Import Electronic Service GmbH
Lembekstrasse 36
22529 Hamburg
GERMANY
Website: www.ihrservice.de

- Pack it carefully (preferably in the original carton). Ensure unit is clean.
- Enclose your name and address and quote model number on all correspondence.

When the guarantee is no longer valid or when the period of guarantee has passed, we will charge any costs that flow out of an assessment and/or repairing.
On request we will supply a statement before repairing. Without requesting a statement, we assume that you, by sending the appliance, automatically order to repair the appliance.

A guarantee period of two months is valid for repairs done by our technical department and the used spare parts, counting from the repairdate. When a malfunction occurs within this period which directly flows out of the repairs and the used spare parts, the consumer has the right of repairs without any costs.

INVENTUM

SINCE 1908

INVENTUM BIEDT TEVENS • INVENTUM BIETET AUCH
INVENTUM OFFRE AUSSI • INVENTUM OFFERS ALSO



FRITEUSES • FRITEUSEN
FRITEUSE • FRYERS



WEEGSCHALEN • WAAGEN
PÈSE PERSONNE • SCALES



BLENDERS • MIXER
MIXER • BLENDERS



KOOKPLATEN • KOCHPLATTEN
PLAQUES DE CUISSON • HOT PLATES

Inventum Group BV
Generatorstraat 17, 3903 LH , Veenendaal, Nederland
Tel.: 0318 54 22 22, Fax.: 0318 54 20 22, Mail: helpdesk@inventum.eu

Website: www.inventum.eu

GL-International GmbH
Lehmbergstrasse 25, 25548, Kellinghusen, Deutschland
Tel: 04822 36550-0, Fax.: 04822 36550-55, Mail: info@gl-international.de

Website: www.gl-international.de